

Menu du Midi

|| ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 26,00€ ||
|| ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34,00€ ||

UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS

LE SAUMON FUMÉ « FUMAGE MAISON ET TRANCHÉ MAIN »

crème aux herbes, salade gourmande

ou

LE CARPACCIO DE BOEUF

huile d'olive citronnée, câpres, parmesan, pesto

ou

LA SALADE RICOTTA

salade, carottes, radis, tomates cerises, pesto,

crème de balsamique, ricotta

LE PLAT DU JOUR

« dans la limite des stocks disponibles »

ou

FILETS DE ROUGET BARBET

crémeux de petit pois, légumes croquants et pommes de terre grenailles

ou

RIGATONI AUX DEUX SAUMONS

« vapeur et fumé » et crème aux herbes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

et sa crème anglaise

ou

LE TIRAMISU

pralin et noisette

ou

LA PANNA COTTA

fruits rouges et agrumes



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

Menu du Soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44,00€

LE SAUMON FUMÉ « FUMAGE MAISON ET TRANCHÉ MAIN »

crème aux herbes, salade gourmande

ou

LA BURRATA CREMEUSE

pesto maison, fleur de seil, crème de balsamique, tomates cerises

ou

TATAKI DE BOEUF

marinade maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande

~~~~~  
**LE BURGER DU CADET**

**bun's brioché artisanal BIO, sauce secrète, double Tome de Savoie IGP, lard grillé,  
oignons confits maison, salade romaine, steak haché 150g « Français »**

**frites maison**

ou

**L' ESPADON SNACKÉ, qualité sahihi**

**marinade Thaï maison, pommes de terre grenailles et légumes du jour**

ou

**RIGATONI AUX TROIS SAUMONS**

**« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes**

~~~~~  
DESSERT AU CHOIX

parmi notre sélection de desserts



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€maximum par table.

Nos Entrées



LE SAUMON FUMÉ « fumage maison et tranché main »	20,00€
crème aux herbes, salade gourmande, toasts	
LA BURRATA CRÉMEUSE (125g)	18,50€
pesto maison, fleur de sel, crème de balsamique, tomates cerises	
LE TATAKI DE BŒUF, snacké par nos soins	20,00€
marinade maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande	
LE CARPACCIO DE BŒUF « français et fumé »	18,50€
huile d'olive citronnée, pesto maison, grana padano, tomates cerises	
LA SALADE DU CADET	16,00€
salade, carottes, radis, tomates cerises, pesto, crème balsamique, ricotta	

Nos Planches & nos Salades



LE SAUMON XXL «fumage maison et tranché main »	28,00€
crème aux herbes, citron, frites maison, toasts, salade gourmande	
LA BURRATA X LE SAUMON FUMÉ « plat signature »	28,00€
tomates cerises, condiments	
LA CARPACCIO DE BŒUF « français et fumé » XXL	28,00€
huile d'olive citronnée, pesto maison, grana padano, tomates cerises frites maison et salade gourmande	
LA SALADE DU CADET	24,00€
salade, carottes, radis, tomates cerises, pesto, crème balsamique, ricotta, filets de poulet panés	
LA PLANCHE DU CADET (à partager pour l'apéro ou seul en plat)	36,00€
burrata crémeuse, tataki de boeuf, saumon fumé, tartare de saumon	



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Uniquement carte Tickets restaurant conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

Nos Plats



L'ENTRECÔTE DE BŒUF « SIMMENTALE », environ 300g sauce morilles, frites maison, salade	36,00€
L'ESPADON SNACKÉ, qualité sashimi pommes de terre au four, légumes du jour, marinade Thaï maison, cacahuètes et oignons frits	28,00€
LE TATAKI DE BŒUF XXL, snacké par nos soins marinade maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande et frites maison	28,00€
RIGATONI AUX TROIS SAUMONS « fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes	26,00€
LE BURGER DU CADET bun's brioché artisanal, sauce secrète, double Tome de Savoie IGP, lard grillé, oignons confits maison, salade romaine, steak haché 150g « Français », frites maison	26,50€
LE TARTARE DE BŒUF FR (Montbéliard) À L'ITALIENNE, au couteau grana padano, pesto, tomates confites, fleur de sel, frites maison et salade	24,00€
LE TARTARE DE SAUMON GRAVLAX huile d'olive citronnée, cébettes, frites maison et salade	26,00€
LA DORADE ROYALE DE MÉDITERRANÉE « environ 400g » rouille maison, pommes de terre au four, légumes du jour	29,00€
LA SUGGESTION DU MOMENT UNIQUEMENT LE SOIR voir ardoise (dans la limite des stocks disponibles)	À PARTIR DE 19,90€
LE PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS voir ardoise (dans la limite des stocks disponibles)	18,90€



Menu Enfant

18,00€



Boisson

SOFT AU CHOIX 25CL OU 33CL

Plat

PÉPITES DE POULET « FRANÇAIS », FRITES MAISON **ou** RIGATONI AUX 2 SAUMONS

Dessert

GLACE VANILLE **ou** GLACE CHOCOLAT **ou** GLACE BARBE À PAPA **ou** MOELLEUX AU CHOCOLAT « MAISON » ET CRÈME ANGLAISE

Nos Accompagnements

FRITES MAISON	6,00€
SALADE GOURMANDE	6,00€
LÉGUMES DE SAISON	6,00€
POMMES DE TERRE GRENAILLES AUX HERBES	6,00€

Nos Desserts



DESSERT FAIT PAR NOTRE PATISSIÈRE MARIANA

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa crème anglaise	9,90€
LE TIRAMISU pralin et noisette (coup de de nos clients)	9,90€
LA CRÈME BRULÉE au miel toutes fleurs	9,90€
LA PANNA COTTA fruits rouges et agrumes	9,90€
LES FRAISES AU SUCRE	9,00€
LES FRAISES CHANTILLY	9,90€
LA BRIOCHE PERDUE au caramel beurre salé maison et rhum des Caraïbes	12,00€



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.